48e Année. — N° 36. 6 Septembre 1931.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz. — Chronique. — Observations à faire sur le mildiou 225
Gustave Coste. — Discours sur l'entrée illégale des vins étrangers 228
J. Alpheran. — Les porte-greffes et la sécheresse 230
Ed. Zacharewicz. — Culture du fenu-grec 232
Pierre Larue. — Le vin au détail en Allemagne du Sud 233
N. — L'utilisation des moûts concentrés pour les vendanges 1931 239
N. — Questions diverses : les jets 240

Partie Officielle. — Importation en France des vins étrangers 242
Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Foire-exposition de semences d'Aix-en-Provence. — Concours pour cinq emplois d'inspecteur de la défense des végétaux. — Ecole d'agriculture « Charlemagne », à Carcassonne 242
Bibliographie. — Traité de vinification pratique et rationnelle, par Jules Ventre 243
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Observations à faire sur le mildiou

Le mildiou continue ses ravages dans les régions pluvieuses du Centre et de l'Ouest de la France. A en juger par les échantillons que nous avons reçus, les dégâts seraient par endroits très importants. Nous avons eu sous les yeux des grappes dont *tous* les grains, malgré de nombreux sulfatages, étaient atteints du Rot *brun :* aucun d'eux n'arrivera à la cuve.

Dans la région méridionale, on le sait, les dommages ont été sensiblement nuls : seules les vignes trop vigoureuses ont eu leur feuillage largement taché et leurs grappes atteintes également de Rot *brun.*

Par contre, les vignes faibles n'ont eu aucun mal. Même l'année dernière, la faible réceptivité au mildiou de celles-ci était manifeste. Tandis que des souches très vigoureuses perdaient toute leur récolte, des souches voisines de la *même* variété, sur le même sujet, avaient feuilles et grappes à peu près intactes.

Ces différences d'allures de la maladie sont bien mises en évidence dans les tableaux suivants :

Variétés	Souches fortes longueur des sarments	Nombre de taches	Souches faibles longueur des sarments	Nombre de taches
Panse.....	2 mètres.....	103.....	0.41.....	1
—	1.36.....	44.....	0.21.....	0
—	2.89.....	22.....	0.48.....	0
Panse sur 41*b*..	1.90.....	39.....	0.52.....	25(1)
—	2.73.....	6(1).....	0.22.....	0
—	1.34.....	55.....	0.52.....	5
Panse sur Rupestris....	1.26.....	88.....	0.28.....	10
—	0.88.....	39.....	0.31.....	0
—	2.26.....	8(1).....	0.38.....	1
Servan rond...	1.99.....	183.....	0.46.....	32
—	1.84.....	111.....	0.33.....	2
—	1.44.....	162.....	0.13.....	4
—	0.76.....	31.....	0.45.....	3
—	1.30	47.....	0.32.....	5
—	0.85	24.....	0.37.....	3
—	1 05.....	32.....	0.52.....	27
—	1.03.....	32.....	0.50.....	14

Ces résultats ont été notés sur des souches différentes, mais très voisines, sulfatées le même jour et différant seulement par leur puissance. Quelques sarments très longs ne portent pas plus de taches que les plus courts. Cela tient qu'en raison même de leur vigueur, après étalement sur le sol, ils se sont dirigés sous une souche voisine, dont le feuillage les a préservés des germes de l'extérieur.

Des remarques de même ordre peuvent être faites sur une même souche dont les pousses croissent inégalement. Et voici ce qui a été noté sur des souches de Pinot conduites d'après le système Guyot simple, qui consiste, comme on sait, en un long bois, et un courson qui doit fournir le bois de remplacement. Le courson donne des rameaux longs et le long bois des rameaux courts.

	Longueur des sarments	Nombre de taches	Longueur des sarments	Nombre de taches
Pinot....	1.65	55	0.27	0
—	1.35	47	0.34	4
—	1.91	50	0.30	0
—	1.37	23	0.48	4
—	1.43	29	0.40	0
—	1·39	12	0.35	0
—	1.38	77	0.25	0
—	1.17	29	0.23	0
—	1.14	84	0.34	0
—	0.92	33	0.12	0

Toutes ces vignes ont été sulfatées et on pourrait penser que si les rameaux courts sont mieux défendus que les longs, c'est qu'ils n'ont pas émis de nouvelles feuilles après le dernier sulfatage, le nombre des taches étant lié à la vitesse de croissance des rameaux ou, si l'on préfère, à la surface contaminable.

Mais voici ce qui se passe chez les producteurs directs qui, eux, n'ont pas reçu trace de cuivre.

	Longueur des sarments	Nombre de taches	Longueur des sarments	Nombre de taches
	—	—	—	—
Jacquez....	1.34	55	0.56	0
—	1.03	54	0.52	0
—	1.56	43	0.18	0
—	1.18	62		
—	0.94	42	0.31	0
—	1.62	56	0.47	3
—	1.08	27	0.41	0
—	1.41	52	0.16	0
—	1.91	47	0.50	0
4646. *Seibel.*	1.11	28	0.25	0
—	1.39	9	0.25	0
—	2.19	21	0.23	0
—	2.16	7	0.26	0
—	2.00	11	0.20	0
—	1.35	26	0.15	0
—	1.20	5	0.22	0
—	1.89	4	0.29	0
—		1	0.23	3
1000. *Seibel.*	1.69	30	0.24	1
—	2.12	41	0.43	0
—	2.09	38	0.31	5
—	1.50	7	0.40	0
—	2.10	62	0.30	2
—	1.50	32	0.49	13
—	2.09	11	0.23	0
—	2.44	24	0.22	0
—	2.36	27	0.49	0
—	1.38	37	0.13	0
5455. *Seibel.*	2.25	25	0.16	2
—	2.40	32	0.45	0
—	2.04	5	0.36	0
—	2.67	22	0.39	1
—	1.76	20	0.34	0
—	2.67	18	0.33	0
—	2.43	21	0.34	5
—	1.25	7	0.38	0
—		.....	0.30	2
		.....	0.40	2

Des observations analogues peuvent être faites en ce moment dans les régions viticoles. D'abord dans le centre, l'ouest et le sud-ouest où les attaques de mildiou sont encore nombreuses et intenses et même dans le Midi de la France ; et je demande à nos lecteurs de vouloir bien s'intéresser à cette question, et de me faire part des résultats de leurs observations favorables ou défavorables, à l'idée que les chiffres précédents amènent à l'esprit.

Il ne peut s'agir de conduire la vigne de manière à ce qu'elle soit faible : l'affaiblir, c'est aussi diminuer le rendement. Il s'agit plutôt d'avoir des souches qui tout en étant vigoureuses émettent des pousses courtes, c'est-à-dire à croissance lente. La taille longue, le Guyot simple notamment, permet d'obtenir ce résultat en grande partie. Mais en serait-il de même avec les souches basses à taille courte ? C'est ce que nous examinerons prochainement.

L. Ravaz.

SUR L'ENTRÉE ILLÉGALE DES VINS ÉTRANGERS

Discours de M. Gustave Coste

Nous ne venons pas aujourd'hui demander une nouvelle loi en faveur de la viticulture : nous venons réclamer l'exécution des lois qui sont outrageusement violées à notre préjudice.

Le 21 mai dernier, le « Journal Officiel » publiait un décret mettant à exécution provisoire un accord avec l'Italie du 16 mars 1931, avec mise en application à partir du 19 mai : cet accord prévoit en faveur de l'Italie un contingentement d'importation de 250.000 hectolitres au tarif réduit de 55 francs, sans autoriser aucune imputation des excédents sur le contingent de l'année suivante.

Dès le milieu de juillet, ce contingent était atteint et à partir de ce moment, le droit de 84 francs, établi par la loi du 1er avril 1931, devenait applicable. Il n'en a rien été, et, par suite de complaisances administratives, plus de 150.000 hectos sont entrés en excédent du contingent au tarif de 55 francs, sans qu'on puisse prévoir le terme de cette situation.

Vous savez ce qui en est résulté : les prévisions de la propriété et du commerce, basées sur l'application du droit de douane de 84 francs ont été déconcertées ; d'où des liquidations désastreuses, notre commerce se trouvant sur toutes les places en concurrence avec les offres des importateurs de vins d'Italie affirmant avec autant de vérité que de cynisme qu'ils pouvaient compter pendant plusieurs mois sur le bénéfice du droit de 55 francs, malgré l'épuisement du contingent.

Y a-t-il une puissance supérieure aux lois qui peut imposer à la douane cette prorogation illégale au tarif réduit ? Nous ne pouvons guère en douter ; l'expérience d'un passé récent nous enlève à ce sujet toute illusion.

Dès le début de la campagne nous avons eu à lutter contre un envahissement sans précédent des vins étrangers. Cet envahissement a sans doute

été facilité par le déficit de la récolte en France ; mais il n'aurait jamais atteint de telles proportions, sans l'acuité de la crise économique dans les pays viticoles voisins. Dans ces pays, la consommation s'est trouvée restreinte par le manque de ressources du consommateur : elle a été paralysée par des taxes locales formidables exigées par les nécessités financières. Il fallait donc exporter à tout prix pour faire de l'argent ; et les Gouvernements, tenant, de leur côté, à se procurer des devises françaises, pour soutenir leur change, encouragèrent cette exportation par tous les moyens, gratuité de transport et même primes d'exportation.

Dès le mois de septembre, nous avions poussé le cri d'alarme et nous avions demandé au Gouvernement de défendre notre marché contre cet envahissement. Pendant trois mois, nous avons renouvelé nos instances, sans obtenir autre chose que des réponses dilatoires, jusqu'au moment où, fin décembre, le Ministre de l'Agriculture fit connaître que le Gouvernement avait les mains liées par un accord avec l'Italie du 7 mars 1928, qui leur interdisait le relèvement du droit de douane, non seulement à l'égard de l'Italie, mais, en outre, à l'égard de tous les autres pays importateurs.

Je ne vous rappellerai pas l'émotion provoquée par cette révélation inattendue : la convention avait été rédigée en des termes d'une obscurité étudiée, et sa ratification obtenue subrepticement du Parlement par des manœuvres frauduleuses, masquées par la publication dans le « Journal Officiel » d'un prétendu rapport fait au nom de la Commission des Douanes de la Chambre, qui est un véritable faux (Vifs applaudissements).

Avec le concours de nos représentants qui n'ont pas ménagé leurs efforts, nous sommes arrivés à redresser la situation ; un nouvel accord, supprimant la clause néfaste de consolidation fut négocié avec l'Italie ; mais il fallut en payer le prix par l'octroi d'un contingent de 250.000 hectolitres au droit de 55 francs, par dérogation à la loi du 1er avril 1931, qui avait porté le droit à 84 francs.

Aujourd'hui cet accord est violé par notre propre Gouvernement : les 250.000 hectolitres sont devenus 400 000, et cette quantité augmente chaque jour.

Le nouvel accord avec l'Italie était à peine conclu, que notre Gouvernement traite avec la Grèce : il n'y avait aucune raison de payer à la Grèce la rançon que nous avions payée à l'Italie. Nos négociateurs lui accordent généreusement à nos frais un contingent de 325.000 hect. au droit de 55 fr. Nous pouvons nous attendre à ce que ce chiffre soit impunément dépassé.

Enfin, en ce moment, des négociations se poursuivent avec l'Espagne. Nous sommes certains d'avance que, si nous nous bornons à de simples protestations, nous serons de nouveau joués et bernés.

Nous avons déjà protesté à outrance ; nos représentants ont fait démarches sur démarches, observations sur observations.

Leurs efforts comme les nôtres se sont brisés contre un mur d'airain, ou, pour mieux dire, un mur d'argent (Longues ovations).

Ce serait, en effet, une naïveté de supposer que ces histoires de prorogation de contingent ne profitent à personne ; elles provoquent nécessairement l'intervention des hommes d'affaires.

Nous avons vu par quels moyens on pouvait obtenir l'autorisation d'introduire en France des valeurs étrangères : nous avons vu comment un directeur du service des accords commerciaux, rendu à la vie privée, trouvait d'intéressantes compensations dans l'administration des sociétés indus-

trielles françaises et même étrangères, dont il avait tenu le sort entre ses mains.

Dans les présentes circonstances, en langue d'hommes d'affaires, le bénéfice d'une prorogation de contingent se chiffre par millions : pour les 150 000 hectolitres déjà importés, c'est une économie de plus de 4 millions sur les droits de douane. Il est donc facile de concevoir l'empressement des hommes d'affaires pour décrocher une timbale de si haut prix.

Peu nous importe du reste, de connaître ces hommes d'affaires, car nous connaissons le ministre responsable qui a laissé décrocher la précieuse timbale : c'est le ministre des Finances qui a dans ses attributions le service des douanes.

Et nous lui disons : « Vous jouez un jeu dangereux, lorsqu'un ministre des Finances donne l'exemple de la désobéissance à la loi, il risque fort d'avoir des imitateurs ».

Et nous disons aux Gouvernements présents et futurs : « Tant que vous laisserez subsister le système actuel d'accords commerciaux avec les marchandages perpétuels qu'il comporte, vous provoquerez les sollicitations et l'action corruptrice des hommes d'affaires, un tel système obscurcit les notions morales et détermine les défaillances. S'il est une mine d'or pour les intermédiaires véreux, il est aussi une mine à scandales capable de faire sauter un Gouvernement. (Vifs applaudissements).

« Au surplus, s'il vous plaît de courir ces risques, laissez les vins en dehors des accords commerciaux comme vous faites des blés, et avec beaucoup plus de raison.

« Vous arrêtez chez nous la surproduction ; vous nous imposez la limitation des plantations, la taxe sur le rendement, le blocage, la distillation obligatoire : pensez-vous que ce soit pour faire une place plus large aux vins étrangers ?

« Nous ne le supporterons pas !

« Nous direz-vous que ces accords sont destinés à permettre à quelques grandes industries, la métallurgie, l'industrie textile, l'automobile, d'écouler à l'étranger l'excédent de leurs productions ? Si ces industries produisent au delà des possibilités de la consommation intérieure et d'une exportation normale, que ne leur imposez-vous comme à nous la limitation de la production, la taxe au rendement, le blocage et la destruction des excédents par les flammes ?

« Si, comme ces industries, nous commettions la folie de produire deux et trois fois plus que ce peut absorber la consommation nationale, trouveriez-vous admissible que pour pouvoir exporter 50 ou 100 millions d'hectolitres, nous exigions que, dans les accords commerciaux, ces industries fussent sacrifiées pour nous servir de rançon ? Nous ne voulons pas davantage servir de monnaie d'échange ! »

A bas les accords commerciaux !

Sus aux vins étrangers !

LES PORTE-GREFFES ET LA SÉCHERESSE

« En réponse à votre note au sujet de la sécheresse qui sévit cette année dans notre région, je vous fais parvenir les observations suivantes, sur les façons culturales et les cépages (porte-greffes et producteurs directs).

Il est regrettable, l'année n'étant jamais prévue comme exceptionnelle, que la masse des agriculteurs néglige en toute chose de laisser des témoins. Il serait bien plus simple de tirer des conclusions, et combien plus justes. Malgré que je possède des parcelles cultivées uniquement à la houe, d'autres à la charrue, je m'aperçois qu'il me faudrait un témoin dans chaque parcelle pour en déduire quelque chose de sérieux. Dans deux vignes cultivées uniquement à la houe depuis trois ans, la première souffre au point de flétrir tandis que l'autre se comporte bien pour l'année, c'est ici une question de terrain. Le sous sol de la première est un grès pierreux impénétrable, celui de l'autre une argile rouge, friable, retenant bien l'humidité. Les quelques parcelles voisines cultivées uniquement à la charrue souffrent davantage dans les deux cas, il est à noter qu'elles ne sont pas complètement exemptes d'herbes. Celles cultivées à la façon locale, et même de la région, sont, sauf dans les expositions trop arides, en assez bon état. Voici en quoi consiste cette manière de faire : D'abord courant ou fin hiver, selon temps, déchaussage à la charrue par un labour complet de l'interligne, travail du pied et ensuite rechaussage à la charrue, soit par un nouveau labour complet de l'interligne ou par un simple sillon de chaque côté du rang de ceps, ensuite, jusqu'à la récolte les façons sont données au moyen de la houe. En procédant de la sorte, la couche de terre meuble est considérable, elle atteint facilement 10 à 15 centimètres, les passages répétés de la houe aplanissent complètement le sol, qui est exempt de mottes et d'herbes.

Il est un fait indiscutable aussi dans cette voie, c'est la résistance du porte-greffe. Le Rupestris du Lot, si populaire, et que certaines régions plantent dans tous les sols, a, certes, de grandes qualités, notamment celle de se développer très vite. Dans notre région sèche, il est nettement insuffisant dans les terrains à sous-sol difficilement pénétrable, surtout dans les argiles dures, imperméables. Les terrains où il vient réellement bien sont assez rares ici malgré sa grande adaptation apparante. Combien de fois, les cépages qu'il porte, après avoir luxueusement poussés au printemps, n'ont à la récolte que des grains la moitié de leur grosseur naturelle ; ensuite, l'apoplexie leur fait des ravages terribles dès 10 ans. Dans un plantier de quelques années et ou voisinent divers porte-greffes, j'ai pu en remarquer quelques-uns très supérieurs au Rupestris du Lot et capables de le remplacer. J'ai en culture dans ce terrain les Richter n° 8, 31, 57 et 110, le Couderc 161-49, Malègue 150-15, le 420 A, le 41 B et pour témoin le R. du Lot. C'est sur R. 57 que j'ai les plus beaux pieds, Couderc 7120 et 13 greffés sur ce cépage sont magnifiques comme fraîcheur et fructification ; ce porte-greffe mérite réellement l'attention des viticulteurs. Seibel 5813 paraît craindre énormément la sécheresse, son feuillage en est flétri et les grains, gros d'habitude, sont restés très petits (porte greffe Rupestris du Lot), il est beaucoup meilleur sur R. 31, mais semble souffrir tout de même ; 7120 s'y comporte très bien. 150-15 greffé en S. 5813, 161-49 en Couderc 14 et 13 sont beaux, mais plus jeunes. S. 2007 greffé sur Rupestris et 420 A a une très jolie récolte à côté de S. 5813 flétri. Enfin, ne paraissent pas souffrir, même sur Rupestris du Lot les Seibel 4986 et 4877 qui sont très beaux avec leur feuillage brillant et une jolie récolte.

Pour conclure, ce sont les vignes greffées d'abord sur R. 57 ensuite sur R. 31 qui sont les plus naturelles comme feuillage et fructification malgré la grande sécheresse de cette année. »

J. Alpheran,
Viticulteur, Rians (Var).

CULTURE DU FENU-GREC

Le Fenu-Grec est une plante annuelle du Midi de la France, où elle vient spontanément. Elle appartient à la famille des légumineuses, et ressemble beaucoup, à première vue, à la luzerne. Elle en diffère toutefois par ses fleurs d'un blanc nuancé de jaunâtre, et par ses siliques, qui sont plates et allongées.

Le Fenu-Grec (Trigonella fœnum grecum), a une racine grêle et fibreuse, une tige droite, fistuleuse, presque simple et légèrement velue ; ses feuilles sont pétiolées, à trois folioles ; les fleurs sont axillaires, géminées et jaunâtres ; les gousses sont glabres, étroites et très longues ; elles contiennent des graines jaunâtres, bosselées à leur surface, à odeur forte.

Cette plante est cultivée à titre de fourrage, donnant des rendements assez élevés, si elle est placée sur un terrain substantiel ; elle peut servir également comme engrais vert; mais on en tire encore bon parti par la vente des graines.

Le fourrage que l'on obtient sert principalement pour la nourriture des vaches de travail, qu'elles mangent avec avidité. Les bœufs de travail en sont également très friands, aussi en profite-t-on pour les mettre à cette alimentation si on les destine à la vente, ce fourrage étant des plus nourrissant et très sain. Il entretient la vigueur, la santé, l'embonpoint des animaux. Comme on lui reproche de donner un goût à la viande on évite cet inconvénient en le mélangeant avec de la paille ou avec d'autres fourrages, qu'il rend plus appetissants.

L'engraissement des animaux est encore plus facilement obtenu en adjoignant à leur ration la graine de Fenu-Grec, la farine de cette graine est, en effet, très nutritive, d'une saveur âpre et astringente, légèrement mucilagineuse. On la mêle aux aliments farineux pour engraisser le bœuf et le mouton.

Le Fenu-Grec n'est pas exigeant au point de vue du terrain, mais si on veut en obtenir des rendements élevés, il faut le placer dans un terrain de bonne qualité et bien préparé. Nous conseillons même, pour faciliter son développement, de faire emploi d'engrais chimiques. La formule que nous conseillons serait la suivante :

Sulfate d'ammoniaque	100 kilos
Sylvinite riche	300 —
Superphosphate de chaux	300 —
Plâtre.....	400 —

Ces matières mélangées ensemble seraient répandues avant le labour et enterrées par lui.

Le semis peut avoir lieu en automne ou au printemps, en automne à la fin septembre commencement octobre et au printemps au mois de mars. Pour faciliter le semis on peut associer aux graines du sable fin ou de la terre fine, sans quoi il serait bien difficile de les répandre bien uniformément.

On répand la graine à la volée, à raison de 24 à 25 kilos par hectare. Le semis est enterré au moyen d'un hersage.

Pour fourrage, on fauche lorsque la plante est en pleine floraison, et on

peut obtenir 14.000 à 16.000 kilos de fourrage vert, qui perd 70 o/o par la dessiccation.

Si on veut obtenir des graines on coupe les plantes lorsque la plupart des gousses sont arrivées à maturité, et on les laisse sécher sur le sol.

Pour cela on a soin de les mettre en petites gerbes. Aussitôt que ces dernières sont sèches on les transporte sur l'aire et on procède au battage. Les graines obtenues sont nettoyées et livrées à la vente.

Le rendement peut s'élever de 13 à 15 hectolitres de graines par hectare.

Le Fenu Grec était placé par les Egyptiens et par les Grecs au premier rang des plantes fourragères et les romains utilisaient sa graine dans diverses préparations culinaires.

Aujourd'hui la graine du Fenu-Grec est employée en thérapeutique sous le nom de « Fenugrène » étant débarrassé par un procédé spécial de l'huile et des essences dont l'odeur empêchait son emploi. Elle renferme, en effet, des substances stimulant la nutrition, telle que la cholestérine végétale, une proportion élevée de nucléo albumine, des lécithines, et surtout de la phytine. connue pour son action remarquable sur la reconstitution des tissus grâce à la forte proportion d'acide phosphorique qu'on y rencontre. Son absorption permet, d'après le regretté professeur Blum, de provoquer un engraissement facile et d'amener ainsi une augmentation rapide de poids.

Ed. Zacharewicz,
Directeur honoraire des Services agricoles
de Vaucluse.

LE VIN AU DÉTAIL EN ALLEMAGNE DU SUD

NOTES DE VOYAGE

Nous suivrons simplement notre itinéraire de Mai et Juin 1931, période où les Allemands en pleine crise industrielle et bancaire accusaient les Français d'être trop exigeants sur le chapitre des réparations de guerre et de les pousser au bolchevisme. Les événements ont évolué rapidement dès notre retour. L'histoire les enregistrera, mais il était bon de rappeler cette gêne économique, laquelle devait se faire sentir sur la consommation des produits de luxe.. . Cependant nous voyions distribuer le matin à domicile les crèmes glacées dans des bouteilles thermos, cependant les plages municipales aménagées avec luxe et payantes au bord des rivières étaient fréquentées à toute heure. Peut-être étaient-ce des chômeurs, ou des gens qui n'avaient plus d'habits de ville?

Cependant, en tramway, en chemin de fer et dans la rue tous les gens étaient vêtus correctement et même plus proprement qu'en France. Il est vrai que la plupart ne portaient ni bas, ni chapeaux et parfois pas de gilet ou veston On se met à l'aise en été dans l'Europe centrale et on a raison.

Mais arrivons au vin :

Bade. — A Karlsruhe, capitale du Grand-Duché de Bade, existent quelques « Spanische Weinhallé », magasins de vin d'Espagne. On vend aussi des vins des deux rives du Rhin.

De Karlsruhe à Stuttgart, la vigne occupe quelques coteaux, à Ersingen, Gross-Schsenheim (terrasses), Taman (Bade).

Wurtemberg. — Puis la vigne disparaît pour reparaître en Wurtemberg aux portes de Stuttgart, grande ville consommatrice de boissons très diverses : bière, moût (de pommes), apfiwein (cidre), lait et vin. Chez les épiciers, on peut emporter du vin à partir de 4 fr. le litre. Au restaurant on le sert à partir de 1 fr. 80 le quart de litre. Dans les restaurants allemands, le vin se présente dans de grands verres bleuâtres.

C'est assez gênant pour celui qui a soif. Il faut commander de l'eau. Cette eau on ne vous la sert pas non plus en flacon, mais au verre et elle est en principe eau minérale, laquelle se paye cher.

Aussi un repas est plus économique avec la bière. Nous nous sommes aperçu une fois de plus que l'eau ordinaire était l'amie du vin.

Nous reviendrons un jour là-dessus.

Il existe à Stuttgart, des restaurants de tempérence : « Alcool-frei » et aussi des établissements de fruits et de vins de fruits où l'on vend tout ce qui touche la production fruitière, même des notices sur la fertilisation des arbres fruitiers.

Au restaurant ordinaire, le moût de pommes se sert dans des chopes à bière d'un demi-litre et se vend 1 fr. 30 à 1 fr. 50.

Dans les échoppes à lait des places publiques on vend au verre 0 fr. 75 le quart de litre.

Notons que le Reichswark vaut 6 fr., le pfennig 6 centimes. Pour le prix de détail en pfennig on compte en sous et on ajoute un cinquième (ou deux dixièmes). Ainsi 0 m 80 pf deviennent 80 sous plus 16 sous, soit 96 sous ou 4 fr. 80.

A la sortie de Stuttgart vers Ulm, on longe d'abord la vallée du Neckar. Le versant exposé au sud est entièrement viticole jusqu'à Esslingen, le sommet de la côte étant occupé par des vergers. Nous sommes dans le trias d'où marnes et calcaires violets et nombreuses terrasses sur une largeur d'un demi-kilomètre à un kilomètre et une longueur de vingt kilomètres : Turckheim.

A Esslingen, dégusté un bon vin rosé vendu 1 fr. 80 le quart de litre et très agréable entre les repas. Il est vrai qu'il faisait une chaleur étouffante comme c'est de règle fin mai en climat continental sans printemps.

Esslingen possède aussi des vinaigreries qui mettent en conserve les cornichons du Wurtemberg avec appoint dans l'Yonne et le Tarn-et-Garonne.

* * *

Ulm est encore en Wurtemberg, mais le faubourg de la rive droite du Danube est en Bavière.

Voici les vins à emporter :

Chachapoal (Bordeaux typ) 1 m 86 la bouteille (11 francs). Est-ce un cru australien ?

Beaujolais (Burgund) 2 marks : 12 francs.

C'est le vin le plus cher. Le moins cher est le Nieder-Saulheimer, Pinot-Wein est sous-entendu. On ajoute la désinence adjective « er ». Nieder-Saulheimer signifie donc vin de Saulheim-le-Bas, et il coûte 3 fr. 65 le litre à emporter, en vin nouveau, puis vient le Wacheneimer à 5 francs.

Ces vins sont ordinairement blancs et très acides.

Autres crus blancs : Stadeker, Zornheim, Bechteim, Diedesfeld, Ronsberg.

Crus rouges : Dondenheim, Darekheim, Gundersheim, Rechtheim, Vachenheim, Muldansheim.

Les noms terminés en heim sont nombreux dans la région du Main et surtout dans celle du Rhin.

Dans les mêmes magasins, les moûts de pommes et divers fruits se vendaient 1 fr. 20 à 1 fr. 80 le litre. Ce sont parfois de légers cidres un peu sucrés.

A Ulm, comme en d'autres villes, existent des « Reformhaus ». Ce sont des herboristeries pour végétariens. On y recommande, par exemple : le remplacement des graisses, par l'huile d'olive, le café sans caféine, le jus de citron pour la salade, les flocons et farines d'avoine pour les enfants, le pain complet, le jus de tomate, le jus de carottes, le jus d'oignon, le cornichon (contre la gravelle).

On vend dans toutes les villes du « Bohnenkafee » (café de fèves), assez agréable, mais possédant ensuite un arrière-goût détestable.

***

Bavière. — A Augsbourg, une maison de ce genre vend une boisson : « Traubensaftunvergoren » (sève de raisin non fermenté), la plus agréable, la plus « gesundheitfordernde » la plus provoquante de santé pour tous ; aliment universel des fiévreux. Décharge le foie et nettoie l'estomac et l'intestin. Le litre : 10 francs.

Pourquoi les vins non fermentés sont-ils si chers ?

A côté de cela, nous avons dégusté des bonbons « Traubensaft », à la sève de raisin qui sentaient bien un peu le raisin, mais n'avaient pas le pouvoir rafraîchissant indiqué. Le sucre est du reste à notre goût l'inverse d'un rafraîchissant. Ces bonbons agréables nous ont été vendus 1 fr. 80 le quart de livre.

Il y a tout de même un débouché pour la vigne dans les institutions anti-alcoolique.

Nous avons consommé du vin au restaurant municipal au-dessus du marché. Le verre de vin fut accompagné de trois tickets de contribution d'un pfennig représentant une taxe municipale de 10 pour cent.

***

Comme les autres villes de Bavière dont elle est la capitale, Munich possède une « Ratskeller ». Ce n'est pas le rat de cave ni la cave des rats, mais la cave de l'hôtel de ville régie par la municipalité.

Voici les prix affichés à la porte pour ces « Regieweine der Stadt-München » :

	La bouteille inclus taxe	La « Schoppe » 1/4 litre
Palatinat	1 à 5 m.	45 à 90 pfennigs.
Moselle	2 m. 50 à 5 m.	85 —
Franconie (Nord Bavière)	3 à 11 m.	85 à 100 —
Tyrol	2 m.	60 —

Il y a donc un vieux vin de Franconie se vendant 67 francs la bouteille ! A qui ?

A côté, les épiciers vendent à emporter à des prix bien plus modestes :

Vin de Palatinat, blanc et rouge..... 4 fr. 50 le litre
Vin grec doux..... 8 fr.

et, en outre, quelques vins italiens.

On constatera l'absence de vins français.

— A Weihenstephan, près de Freixing, à l'Est de Munich, nous avons dégusté un vin de groseilles à maquereaux (Stachelbeerwein) de 14 degrés, que nous considérons comme un apéritif.

L'école de brasserie y fabrique la « Champagner Weizenbier », bière de blé obtenue par la fermentation haute, et qu'on fabrique aussi avec du seigle. A Ratisbonne, nous l'avons trouvée excellente. Il est vrai qu'on l'avait bouquetée avec une tranche de citron et qu'il faisait très chaud. Mais il est certain qu'avec des bières aussi bien servies, on peut se passer de vin, même de vin mousseux !

Les grandes salles des brasseries de Munich nous ont paru un peu vides. Il est vrai qu'il y a la crise, et que c'était le samedi et le dimanche, jours où la population urbaine se précipite à la campagne.

La crise des prix ne se fait pas sentir dans ces établissements. La bière s'accompagne de toutes sortes de mets maigres ou gras, chauds ou froids.

Un habile artisan découpe un navet piquant (radis blanc énorme). Au moyen d'un tour à vis, il en fait instantanément un solénoïde étalé en collerette sur une assiette et vendu 2 fr. 40. J'ignore ce que l'agriculteur touche sur ce navet à 2 fr. 40 !

* * *

A Ratisbonne (Regensburg), nous revenons au Danube. C'est là que commence vraiment la navigation active, qui devrait réunir tous les pays Danubiens si les rives du Danube n'étaient pas hérissées de mitrailleuses et de douaniers ! La politique et l'économique ne vont pas toujours convergents.

Après dégustation satisfaisante de la Weizenbier nous avons appris que cette bière de blé (Weizen) était le plus souvent produite par du seigle avarié et coûtait moins que la bière d'orge. Cependant elle était vendue plus cher dans le restaurant où nous l'avons dégustée. Il doit y avoir le type blé et le type seigle. Cette boisson fabriquée possède sur le vin la supériorité de pouvoir être réglée. Le vin est subordonné à la saison.

Ratisbonne possède une Ratskeller.

Chez un marchand de vins à emporter, une bouteille est étiquetée :

COTES ROTIES-MASSIF RHONE

BURGUNDER

—o—

MARQUISAT DE LA CHAPELLE

Une autre de Bourgogne-Musigny se vend 6 marks (36 francs).

Les vins rouges ordinaires sont cotés 7 à 9 francs la bouteille, les vins du Palatinat 7 fr. à 36 francs, les vins de Franconie 13 à 36 francs, les vins de la Moselle 12 à 30 francs, les vins du Rhin 6 à 30 francs.

* * *

A Neuremberg le vin à emporter se vend 6 à 12 francs le litre. Il y a beaucoup de Weinstub('n), cabaret(s) soi-disant historiques ou espagnols.

Il paraît qu'on y est servi par des femmes comme dans les petites brasseries où elles s'invitent avec les clients isolés tout en surveillant les autres.

Si elles ne jouent pas ce rôle de surveillant, s'il n'y a pas de servantes, le patron ou tout autre employé s'en charge.

Cette surveillance consiste à mesurer la hauteur de bière restant dans le verre. Aussitôt que vous replacez votre verre vide sur la table, le patron ou la bonne, qui était occupée à tout autre chose, se précipitent pour vous le remplir sans ordre. Il faut se défendre ! C'est plus que de l'indiscrétion.

Agit-on de même dans les restaurants de tempérance ?

* * *

Quand on revient de la plate et herbeuse Bavière, la vallée du Main vous paraît prestigieuse. Il n'y a rien de tel que les coteaux pour donner la variété non seulement au paysage, mais à l'alimentation. Si fertiles soient-elles, les plaines betteravières ne retiendront pas l'homme comme les coteaux si pénibles de culture et où nous retrouvons avec plaisir des vignes bien sulfatées avec de nombreux baigneurs au pied. On se baigne beaucoup plus dans les campagnes et villes allemandes que dans le centre de la France.

La dernière ville Bavaroise, Wurzbourg est emboîtée au bord du Main entre deux coteaux viticoles. Les péniches y semblant actives, nous avons cherché un restaurant de mariniers supposant ces navigateurs aussi consommateurs de vin qu'en France.

Nous sommes arrivés à un restaurant à vin dans le quartier de la Marine, mais pas de Mariniers. On nous a expliqué que ces derniers mangeaient sur leur bateau. En fait, le vin est trop cher pour constituer la boisson ordinaire des ouvriers.

En tous cas nous avons été satisfait de la friture complétée par un bon vin rouge vendu 3 francs le verre d'un quart de litre, mais complété par trois quart d'un litre d'eau fraîche sans coupage ! Chœur gratuit de nos voisins de table, jeunes gens sportifs de tout sexe (1).

Nous y apprenons qu'une partie du coteau « Weinberg » appartient à l'Hôpital.

Cependant nous reprenons le train au milieu des coteaux viticoles surmontés momentanément par un ballon Zeppelin tout aluminium.

Les vignes en terrasse nous accompagnent au bord du Main par Verhöchsheim où existe un verger de l'institut fruticole, par Thüngersheim qui possède une cave coopérative (Winzlergenossenschaft).

* * *

Hesse. — Puis on quitte le Main pour traverser le Spessart, analogue aux Vosges grèseuses rouges et retrouver le Main (et le bain) à Offenbach. Nous y buvons un cidre ordinaire trop cher : 1 fr. 50 le verre d'un quart de litre. Nous sommes dans la Hesse, pays des grandes vallées donc des coteaux à faible altitude aptes à la vigne.

On entre à Francfort sur-le-Main au milieu des jardins de primeuristes forcés et d'amateurs. Il y en a jusque dans les gares de marchandises et c'est un excellent moyen d'occuper provisoirement les terrains.

Francfort est une des « plaques tournantes » de l'Europe Les pays méditerranéens s'y concurrencent pour y faire la vie bon marché. Nous payons

(1) Le sexe féminin ne s'affirme guère en Bavière.

un citron mur un pfennig soit 30 centimes, la moitié du prix de détail en France.

Vin étiqueté à boire :

Vin de Bordeaux-Tokay 4 fr. 25 le verre d'un quart de litre ! Il est vrai qu'on ne saurait payer trop cher ce vin hongrois de France.

Le vin du Palatinat rhénan est coté 3 fr. 25 le verre.

A Mayence, au confluent du Main et du Rhin, le prix du verre de vin tombe à 2 fr. 50. Ce prix est raisonnable. Il est encore le double de celui des vins de France de même qualité. Comme ces vins blancs sont acides, on les sert couramment avec de l'eau minérale. Il nous a semblé qu'on vendait l'eau ordinaire (sans doute pour l'avoir fraîche), dans un kiosque du quai où débarquent les voyageurs des bateaux du Rhin.

Nous pensons que l'occupation française a développé la consommation du vin à Mayence, mais la ville semble trop grande et peu active à côté des vieilles cités que nous avons visitées.

On en sort vers le sud-ouest au milieu des vignobles et vergers de la Hesse rhénane.

Nackenheim où de belles filles en costume de sport attachent les sarments où des équipes d'hommes pulvérisent le sulfate de cuivre sur les terrasses au moyen d'appareils à pression préalable.

Nierstein au vin réputé.

Oppenheim qui possède, croyons-nous, une école de viticulture. Puis la plaine rhénane.

Palatinat rhénan. — A Frankenthal on est dans le Palatinat, mais on voit plus de cheminées d'usine que de vigne. On est dans la banlieue de Ludwigshafen, l'effrayante capitale chimique.

Nous retrouvons le vignoble à Neustadt an der Haardt la « Perle du Palatinat viticole, du « Paradis du Vin ». Nous y discutons des facteurs de qualité, mais nous ne buvons qu'un vin blanc acide ordinaire qui nous coûte 2 fr. 10 le verre d'un quart de litre plus 1 fr. 40 pour égale capacité d'eau minérale destinée à « tomber » l'acidité et à remplacer l'eau ordinaire qu'on s'obstine à nous refuser.

Nous ne nous sentons pas du tout au paradis et traversons le massif de grès rose palatin pour entrer en Sarre.

* * *

Sarre. — La Sarre est un pays de transition entre le Palatinat et la Lorraine. Tout le monde aide à vivre ce pays administré de Genève et qui ne connaît guère de douanes.

On y consomme beaucoup de vin français. Les ouvriers peuvent s'en offrir.

* * *

Dans les gares allemandes, au passage des trains, on offre de la bière et des eaux minérales. On n'offre pas de verres d'eau fraîche ou d'eau rougie (vin et eau de selz) comme dans les gares Tchécoslovaques. Le régime de ces dernières pourrait être introduit en Allemagne... et en France.

Dans l'ensemble, l'Allemagne du Sud honore le vin. Elle l'honore même trop, le considérant comme une boisson exceptionnelle devant être servie avec luxe. Nous voyons encore le verre de vin arriver sur plateau spécial avec ses tickets de taxe dans un modeste restaurant. Le verre de Bavière est de Bohême, a le pied creux, à stries horizontale très stable.

Le globe est en forme de tulipe élargie à la base.

La couleur du pied est généralement vert-bouteille, celle du globe est le plus souvent de même nuance et parfois de verre fumé.

Et ces couleurs sont respectées même avec les récipients de « cristal » sonores. On aime en Bohême la couleur verte dont le costume se rapprochant du Tyrolien.

Ces nuances et la semi-opacité du verre donnent un ton verdâtre aux vins blancs et violâtre aux vins rouges. On semble apprécier par la limpidité.

La bière étant pourvue de nombreux comptoirs reste la boisson principale. Elle est du reste surtaxée et non plus bon marché. En principe le demi-litre de bière coûte le même prix que le quart de litre de vin nouveau ordinaire, mais rafraîchit mieux.

La fadeur des sauces et surtout l'abondance des boules de pâtes (quenelles) remplaçant le pain conduit à préférer une boisson en fermentation qui aide à la digestion. La bière s'associe donc à la cuisine allemande.

Pour augmenter la consommation des vins ordinaires, il faudrait d'abord en assurer la distribution partout aux comptoirs les plus modestes.

Il faudrait offrir les vins fruités dont les allemands ont l'habitude. Il nous souvient d'avoir jadis fait déguster en Saxe un vin de la Plaine de Narbonne de 9 à 10 degrés. On l'avait trouvé fort.

Mais les viticulteurs allemands ne peuvent obtenir le vin bon marché sur leurs côtes abruptes. C'est comme si le vignoble français était réduit à ceux du Bassin de la Saône, de la Champagne et de l'Alsace.

L'intérêt national ne paraît donc pas lié au vin de grande consommation.

Les pays méditerranéens peuvent continuer à offrir leurs vins de liqueur ou de dessert. Ils pourraient introduire aussi les moûts non fermentés.

Mais les gens de Stuttgart sont si habiles dans l'art des fermentations ou des non-fermentations qu'ils offrent pour tous les goûts des moûts et des mousseux extraits de la betterave, des céréales et de toutes sortes de fruits à commencer par les pommes de Wurtemberg ou de la France.

Gurgy-sur-Yonne, juillet 1931.

Pierre LARUE,
Docteur de l'Université,
Ingénieur agronome.

L'UTILISATION DES MOUTS CONCENTRÉS

POUR LES VENDANGES 1931

La chaptalisation par les moûts concentrés qui vient d'être autorisée en France et qui donne d'excellents résultats en Italie, en Autriche et en Espagne est à l'ordre du jour.

Nous croyons intéresser nos lecteurs en leur fournissant quelques renseignements techniques sur cette question.

D'abord, comment s'obtient le moût concentré ? En évaporant, dans le vide, l'eau contenue dans le jus de raisin non fermenté jusqu'à ce que la densité soit de 1320 à 1335 correspondant à 34-36 degrés Baumé, soit 850 à 875 grammes de sucre réducteur par litre.

La quantité de jus nécessaire pour obtenir un litre de concentré varie naturellement avec le degré saccharimétrique du moût initial. En utilisant

un moût titrant 8° Baumé, il faut environ cinq litres et demi de moût pour obtenir un litre de concentré.

Etant donné que l'eau seule a été évaporée, celui-ci renferme, non seulement le sucre, mais aussi la plus grande partie des sels et matières minérales qui existaient avant concentration, et c'est pourquoi la chaptalisation par le moût concentré représente un *enrichissement général du moût* et non pas une simple augmentation de degré d'alcool obtenue avec la chaptalisation au sucre.

Il ne faut pas cependant espérer obtenir du vin de coupage en chaptalisant de l'aramon, car le résultat dépend essentiellement de la qualité du cépage et du moût initial.

Dans tous les cas, on estime que la chaptalisation par le moût concentré, donne, au point de vue qualité, les mêmes résultats *qu'une maturation plus complète du raisin par le soleil*, c'est-à-dire qu'elle fournit un vin *plus riche, plus complet, mieux équilibré* qui se présente avec *tous les caractères d'un vin supérieur à sa catégorie d'origine.*

Ces résultats sont évidemment très intéressants pour l'ensemble de la production française, aussi bien pour les viticulteurs produisant des vins ordinaires que pour ceux qui récoltent des produits de choix dont le prix dépend essentiellement de la qualité.

La loi autorise au maximum un enrichissement de 2°,5 correspondant approximativement à l'emploi de 7 k., 500 de moût concentré par hectolitre de vin, ce qui est à notre avis suffisant.

Il serait intéressant que des essais très nombreux soient effectués dans les différents vignobles pour établir les points de comparaison avec les vins non chaptalisés et ceux chaptalisés avec du sucre dans les régions autorisées.

Nous serons très heureux de recueillir et publier les communications qui nous seront faites après les vendanges.

Si, comme on l'espère, la chaptalisation par la concentration est susceptible d'améliorer la situation de la viticulture, il faut dès maintenant s'organiser et créer les installations nécessaires pour obtenir le maximum de résultats pour les vendanges de 1932, en réservant des moûts d'origine de 1931 pour la chaptalisation des vins de même origine.

N.

QUESTIONS DIVERSES

Les jets

Les jets adaptés aux pulvérisateurs à grand travail sont les mêmes que ceux des appareils à dos d'homme : le Riley, le Gobet, avec quelques modifications de détail. La pulvérisation réalisée est variable avec la pression et le débit : avec les appareils à main, la gerbe, surtout quand l'homme est un peu paresseux, s'échappe comme d'un robinet quelconque ou d'un arrosoir. Si elle s'écoule au milieu de la souche, le travail n'en est pas plus mauvais. N'a-t-on pas remarqué cette année que les vignes traitées par les ouvriers les plus indolents avaient été parfois les mieux défendues !

Mais d'ordinaire, la pulvérisation obtenue est très fine, un véritable brouillard qui, comme le brouillard, couvre tout et pénètre partout. En réalité, l'extérieur de la souche reçoit des gouttelettes extrêmement fines,

légères qui se déposent sans choc, sans s'écraser ; en contact par un seul point de leur contour sphérique, sont-elles bien adhérentes au feuillage ? Résisteront-elles à l'entraînement par une averse un peu violente ?

Au lieu de chercher à obtenir seulement une sorte de nuage ou de vapeur autour de la souche, on pourrait chercher à obtenir en même temps une gerbe plus compacte et plus pénétrante. Question de jets surtout.

Il y a des jets réglables, tels que l'un de la maison Vermorel, qui donne à volonté gerbe serrée épaisse et gerbe brouillard. Et il y a aussi le jet sphérique, que M. Cadoret a récemment signalé, qui est sans doute un *jet goupillon* ; il sera intéressant de l'expérimenter. Et il y en a d'autres.

Voici, d'après M. Dufrenoy, ceux que les constructeurs américains offrent aux agriculteurs :

« L'efficacité des pulvérisations dit il (1) dépend non seulement du moteur et de la pompe, mais encore du choix de jets bien adaptés aux traitements et les fabricants américains offrent aux agriculteurs trois types de jets :

1° Les jets aplatis, en éventail ;

2° Les jets coniques (types Vermorel, types à disques et « spray-guns ») ;

3° Le jet émettant une colonne liquide qui se pulvérise au cours de son trajet dans l'air (Wortley Solid-stream Nozzle).

Les jets à disques sont communément employés dans les jardins et les vergers américains. A côté du jet Vermorel, on emploie les jets de la Goulds Manufacturing C°, formés de deux disques : le disque extérieur laisse échapper par un orifice central le liquide qui a pénétré dans le disque central, par 4 ou 6 orifices orientés obliquement : ces jets souvent montés par groupes permettent d'envoyer par temps chaud et calme, un brouillard très enveloppant sur les arbres. Ils peuvent atteindre une hauteur de 2 à 3 mètres et débiter de 3 à 7 litres par minute.

Le jet Worthley est formé d'un long tube de laiton qui s'effile vers son extrémité, où peuvent se visser des jets débitant 30 à 200 litres à la minute sous une pression de 12,5 kilos par centimètre carré. Si l'on traite des arbres très élevés, la colonne liquide se pulvérise suffisamment en traversant l'air. Pour des arbres bas, il faut, au sortir du jet, briser la colonne liquide sur un plaque métallique fixée obliquement à quelques centimètres de l'orifice du jet.

Spray-gun. — Le « spray-gun » est un jet à disque de grande capacité, et réglable, une tige filetée commande à distance l'ouverture de l'orifice d'émission du liquide, ce qui permet d'envoyer à volonté du liquide sous forme de gouttelettes grosses, rassemblées en un cône étroit et atteignant jusqu'à 7 mètres de haut, ou d'obtenir une émission de fines gouttelettes, dispersées en un fin brouillard pour couvrir le feuillage à un mètre de distance.

Le « spray-gun », long de 60 centimètres et ne pesant même pas deux kilos, peut être manipulé aisément d'une seule main. Mais le « spray-gun » ne doit être manié que par une main expérimentée, car, employé grand ouvert, il émet des gouttes assez grosses pour provoquer des brûlures. Enfin, l'opérateur reçoit forcément sur lui une partie du liquide émis par le « spray-gun ». Le « spray-gun » ne peut être monté que sur des pompes développant 3-4 HP., et maintenant une pression voisine de 12 kilos par centimètre carré. »

Le *gun* est paraît-il introuvable en France. Il est cependant possible de faire quelque chose d'analogue.

(1) Comptes rendus du Congrès de Lyon, organisé par la Cie P.-L.-M.

IMPORTATION EN FRANCE DES VINS ÉTRANGERS

Le Ministre de l'Agriculture, le Ministre du Commerce et de l'Industrie, le Ministre des Affaires Etrangères et le Ministre du Budget.

Vu le décret du 27 ooût 1931 réglementant l'importation en France de certaines marchandises étrangères.

Arrêtent :

Article premier. — A l'égard des produits visés aux numéros 171 et 171 *bis* du tarif des douanes, les contingents prévus au décret du 27 août 1931 sont fixés respectivement, pour chaque année, au chiffre total représentant la moyenne des importations de vins étrangers effectuées pendant les cinq dernières années.

Sur ces contingents sont réservés, pour la Grèce, 325.000 hectolitres, y compris les moûts, et pour l'Italie, 250.000 hectolitres.

Ces contingents seront décomptés pour tous pays à partir de la mise en vigueur de la loi du 31 mars 1931, sauf en ce qui concerne le contingent de la Grèce, pour lequel le point de départ est fixé au 1er avril 1931 (n° 171) et au 17 avril 1931 (n° 171 *bis*) et le contingent de l'Italie, pour lequel le point de départ est fixé au 19 mai 1931.

Art 2. — Le Conseiller d'Etat, directeur général des douanes, est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Fait à Paris, le 27 août 1931.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Foire-Exposition de semences d'Aix-en-Provence, du 17 Septembre 1931. — Une Foire-Exposition de semences agricoles aura lieu le 17 septembre 1931, à Aix-en-Provence, au Pavillon du Tourisme. Elle a pour but :

1° De faciliter les achats de semences de toutes sortes par les agriculteurs ;

2° De faire connaître et favoriser la vente des semences produites dans la région.

Concours pour cinq emplois d'inspecteur de la défense des végétaux au Ministère de l'Agriculture. — Un concours sur titres et sur épreuves écrites, orales et pratiques pour l'admission à 5 emplois d'inspecteur de la défense des végétaux (traitement annuel de 22.000 fr. à 42.000 fr.), s'ouvrira au Ministère de l'Agriculture, le 12 octobre 1931 à neuf heures. A cette date, les candidats doivent être âgés de 28 ans au moins et posséder le diplôme d'Ingénieur agricole ou d'Ingénieur agronome ou horticole, ou de Docteur ès sciences ou de licencié ès sciences, ou de Docteur vétérinaire.

Les demandes d'admission et les pièces justificatives à fournir devront parvenir au Ministère de l'Agriculture, le 1er octobre 1931 au plus tard.

Une note explicative, avec le programme du concours, sera envoyée aux intéressés, sur demande adressée au Ministère de l'Agriculture (Direction de l'Agriculture, Service de la Défense des Végétaux), 78, rue de Varenne, à Paris.

École d'Agriculture « Charlemagne » à Carcassonne, Aude. — Un deuxième examen d'admission à l'Ecole d'agriculture de Carcassonne aura lieu le samedi 19 septembre prochain, au siège de l'établissement.

Les candidats doivent être âgés de 13 ans au moins et de 18 ans au plus. L'examen est du niveau du certificat d'études primaires. La durée des études est de 2 ans. Le prix de la pension est de 2400 francs par an. Les seules bourses disponibles sont les bourses de Pupilles de la Nation.

Pour tous renseignements, s'adresser au Directeur de l'Ecole.

BIBLIOGRAPHIE

Traité de vinification pratique et rationnelle. Tome I, Le Raisin, les Vinifications, par M. Jules Ventre, Docteur ès Sciences physiques, Correspondant National de l'Académie d'Agriculture, Professeur d'Œnologie à l'Ecole d'Agriculture de Montpellier. — 1 volume in-8 carré de 500 pages avec de très nombreuses figures ; France : Fr. 52,50 ; Etranger : Fr. 57,50 franco. Librairie Coulet. A. Dubois et R. Poulain Editeurs, 5, Grand'rue Montpellier. (Hérault) Compte Courant postal Montpellier N° 118.

Cet ouvrage vient à son heure car il y a vingt-cinq ans qu'ont paru les « Procédés Modernes de Vinification » de Coste-Floret.

Depuis des progrès immenses ont été faits et on peut dire que la pratique de la vinification a été bouleversée par l'introduction de nouvelles méthodes, telles que le sulfitage et le levurage.

L'éminent professeur d'œnologie de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier était tout indiqué pour écrire ce traité, car c'est à ses recherches personnelles que sont dues la plupart des applications nouvelles.

Ses travaux sur l'acide sulfureux et sur la levure de près de trente ans ont conservé toute leur valeur.

Les lecteurs de cet ouvrage, qui peut se trouver entre les mains des praticiens, comme des chimistes œnologues, se convaincront rapidement que le professeur J. Ventre n'est pas seulement un théoricien, mais qu'il est également un praticien averti.

On se rend compte que s'il a voulu donner aux méthodes employées des bases scientifiques, il n'a rien négligé pour permettre au producteur de tirer le meilleur parti de son enseignement.

L'étude du raisin, des fermentations et des diverses vinifications a reçu tout le développement nécessaire pour que théoriciens et producteurs y trouvent de quoi satisfaire leur curiosité et leur volonté de faire toujours mieux leur vin.

Ce traité comprendra 3 volumes. Le tome II est paru. Il traite des Maladies, de l'Amélioration et de la Conservation du vin. Même prix que le tome I. Le tome III paraitra en novembre 1931. Il traitera de l'Utilisation des sous-produits de la vigne et du vin, Distillation, Extraction de l'acide tartrique, Huile de pépins, etc...

Ces tomes se vendront séparément.

CHEMINS DE FER P.-L.-M.

Nouvelle relation rapide entre Paris, le Languedoc et l'Espagne

Depuis le 1er juillet, le Rapide n. 11 1re et 2e classes, Salon Pullman de 1re classe, wagon-restaurant en correspondance à Avignon avec l'express 1513 sur Nîmes, est relié par son intermédiaire, à cette dernière gare, avec le rapide de toutes classes 1519 (Marseille-Bordeaux) comportant des voitures directes pour Port-Bou (frontière espagnole). On a établi ainsi une relation très rapide entre Paris, le Languedoc et l'Espagne, via Port-Bou.

Départ de Paris P.-L.-M., 11 heures ; Lyon-Perrache, 17 h. 57 ; Avignon, 21 h. 27 et Nîmes, 22 h 25.

Arrivée à Montpellier, 23 h. 11 ; Sète, 23 h. 49 ; Béziers, 0 h. 43 ; Narbonne, 1 h. 09 ; Barcelone, 7 h. 53.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et entrepôts.** — *Du Moniteur Vinicole.* — Le montant des affaires traitées de gros à gros dans les Entrepôts parisiens n'a pas encore été très élevé au cours de la dernière huitaine, il s'est fait quelques réassortiments tout au plus. Il en résulte que les prix pratiqués sont restés à peu près les mêmes, avec tendance à fléchissement cependant, vu les taux payés à la propriété.

On a payé des vins rouges d'Algérie faisant 10°5, 195 fr. En vins d'Italie, on a vu offrir des vins vieux titrant 9°5, à 177 fr. ; des 10°, à 182 fr. ; des 11°, à 200 francs.

Tous ces prix pour l'hecto nu, sur gares ou quais de Paris.

Les détaillants, qui voient les prix payés à la propriété, continuent à n'acheter qu'au jour le jour, et au fur et à mesure de leurs ventes, espérant obtenir à meilleur marché lors de chaque livraison.

GARD. — **Nîmes.** — *Cours de la Commission officielle.*

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 24 août	Cours du 31 août
8°.....		Aramon plaine supérieur 14 à 17 fr. Montagne 14 à 17 fr.	Aramon de plaine supérieur 13 à 17 fr. le degré
8 à 9°.....			
9 à 10°.....	17,50 à 19 fr. le degré		
11°.....			
11 à 12°.....			
Rosé, paillet, gris..			
Blanc Bourret.....			

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 25 août	Cours du 1er sept.
8°.....		Vins rouge, 3e choix, incoté	Vins rouges, 3me choix incoté
9°.....	150 à 180 francs l'hecto		
10°.....		2e choix, 14,00 à 16,00	2e choix, 13,00 à 15,00
11°.....		1er choix, 16,00 à 17,00	1er choix, 15,00 à 16,00
Rosé.....		Rosé et blanc de blanc pas d'affaires signalées	Rosé et blanc de blanc pas d'affaires signalées
Blanc de blanc.....			

Béziers. — (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 21 août	Cours du 28 août
8°.....			15,50 à 18 fr. le degré Rosés 12 à 14 fr. Blancs 12,50 à 15 fr.
9°.....	17,25 à 18 fr. 75 le degré	Pas de cote	
10°.....			
11°.....			
Vins rosés.....			
Vins blancs.....			

— Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

Près Béziers : 220 hl., 11°, 190 fr. ; près Murviel : 4.000 hl., 8°8, 140 fr. ; près Lignan : 450 hl., 8°4, 105 fr. ; près Béziers : 300 hl., 10°7, 192 fr. ; 400 hl.,

10°2, 170 fr. ; 1.000 hl., 9°8, 160 fr. ; 1.000 hl., 8°7, 115 fr. ; près Pézenas : 1.000 hl., 8°1, 105 fr. ; près Corneilhan : 500 hl., 9°6, 150 fr.

Olonzac.— Vins rouges : 15,00 à 17 fr. 50 le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Pézenas.— Cours des vins, semaine du 25 août 1931 :

Vins rouges, de 7 à 10 degrés, de 18,00 à 19 fr. 00 le degré ; vins rosés, de 17,00 à 18 fr. 00 le degré ; vins blancs, de 17 à 18,00.

Adissan. — On nous signale la vente en moût de la totalité du vin blanc, de la cave coopérative « La Clairette d'Adissan », à la Maison Dubonnet, au prix de 225 fr. l'hecto.

Carcassonne.— Semaine du 23 au 29 août 1931 : 12,50 à 17 fr. le deg.

Narbonne. — Chambre de commerce de Narbonne. — Commission de constatation des cours. — Cours pratiqués du 21 au 27 août. — Vins du Narbonnais, de 13,50 à 17 fr. le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 22 août	Cours du 29 août
8°.....	16,00 à 19 fr. 50 le degré	Pas de cote	Pas de cote
9°.....			
10°.....			
11°.....			
12 à 13°.....			
15°.....			

BOUCHES-DU-RHONE. — **Marseille.** — Cours officiel des vins. — Marché du 26 août. — Région : rouge, 15,00 à 16 fr. 50 l'hecto-degré ; blanc, 15,00 à 16 fr. 50 l'hecto-degré ; rosé, 15,00 à 16 fr. 50 l'hecto-degré.

ALSACE. — Strasbourg. — 26 août 1931.

	Haut-Rhin	Bas-Rhin
Vins blancs courants :		
Nouveaux.....	220 à 240	200 à 220
Vieux.....	»»» à »»»	»»» à »»»
Vins blancs supérieurs :		
Nouveaux.....	360 à 380	300 à 340
Vieux.....	»»» à »»»	»»» à »»»
Vins blancs fins :		
Nouveaux.....	450 à 500	360 à 480
Vieux.....	»»» à »»»	»»» à »»»
Vins rouges :		
Nouveaux.....	»»» à »»»	180 à 220

Vins blancs fins en bouteilles, 7 à 14 fr. la bouteille. Prix de gros, l'hecto nu, gare départ.

RHÔNE. — **Lyon,** 9 août (Cote Ch. Com.).

Prix de gros à gros (droits compris

Vins (non logés)

Beaujolais 1er choix la pièce...	875 à 1100	francs
— 2e — les 215 lit..	775 à 850	—
Lyonnais, les 215 litres.....	650 à 750	—
Mâconnais, les 215 litres.....	750 à 800	—
Bourgogne, 1er choix 220 lit..	1200 à 1700	—
— 2e choix, 220 litres	900 à 1100	—

Alger. — « Le siroco du 19 (46° au soleil) n'a pas causé de dégâts à la récolte de la vigne ; quelques cas bien rares de grillage du feuillage localisés le long des chemins, des bois, sous les arbres.

Ici sommes en pleines vendanges.

Dans les vignes très touffues, les raisins envahis par l'eudémis sont en partie pourris (Aspergillus). Les raisins maintenus au soleil sont indemnes ».

MARCHÉ AUX RAISINS

Paris. — Halles Centrales. — Midi blanc, les 100 kilos, 180 à 350 francs ; Midi noir, les 100 kilos, 100 à 200 francs ; Midi œillade, les 100 kilos, 200 à 350 fr. ; Midi muscat, le kilo, 2 fr. 50 à 5 francs ; chasselas Moissas, avec sarment, le kilo, 2 à 4 francs ; d'Espagne muscat, le kilo, 3 fr. 50 à 5 francs.

Boulbon. — Chasselas dorés extra, de 150 à 170 francs ; premier choix, de 120 à 140 francs ; Fontainebleau, de 150 à 160 francs.

La pluie a gêné les transactions. Nombreuses demandes. Vente active.

Pujaut. — Le 29, il a été vendu 15.000 kilos de chasselas. Moyenne, 125 fr. ; admirable moyenne, 175 francs.

Caumont. — Il a été apporté et vendu au marché du 28 août, 18.000 kilos chasselas, de 110 à 130 francs les 100 kilos. Légère hausse. Vente facile.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 800 à 825 fr. ; eaux-de-vie de marc 52°, 700 à 725 fr. ; rectifié de 95 à 97°, les 100°, »»«» à «««» pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Béziers. — Le Syndicat des rectificateurs du Midi nous communique la cote suivante :

Alcool rectifié extra neutre, 95 à 97 degrés, courant, 1.100 fr. l'hecto 100 degrés, prochain, »»»» fr. Vin de distillerie, 10,50 à 11 fr.

Nimes. — Troix-six bon goût 100 degrés, 800 fr. ; trois-six marc 86° deg., »»» fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 700 à 725 fr.

TARTRES

Marché de Béziers du 21 août 1931.

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate.. .	4 fr. 00 à 4,20 le degré casser.
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	2 fr. 50 à «,»» degré acid. tot.
— — 20 à 22 o/o —	2 fr. 75 à »,»» —
— — au-dessus.....	3 fr. 00 à » fr. »» —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	4 fr. 50 à « fr. »» —

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance toujours en baisse.

CÉRÉALES

Paris — *Bourse de Commerce.* — 1er septembre 1931.

	Courant	Octobre	Janvier-Février
Blé.....	161,50 P.	161,50-162 P.	161 A. 166 V.
Seigle.....	....	....	....
Avoine noire	....	....	....
Avoine.....	82,25-82,50 P.	82,25 P.	85 P.

New-York, 28 août.

Blé roux d'hiver nouveau n° 2, disponible 60 (56 fr. 25) les 100 kilos ; dur d'hiver n° 2, disponible 60 3/4 (56 fr. 95) ; bigarré Durum n° 2, disponible (incoté).

Maïs. — Disponible pour l'exportation 56 3/4 (56 1/2).

Fret de grains pour le Royaume-Uni 18 à 27 ; pour le Continent 8 à 8 1/2.

TOURTEAUX

Marseille, 28 août 1931.

Tourteaux d'arachide. — En coque rufisque courant: août, 60,50 (60) ; septembre, octobre, novembre et décembre, 61,50 (id.).

Tourteaux d'arachide d'arachide décortiquée ; Coromandel ordinaire : disp., 62,50 (id.) ; août, septembre, octobre, novembre et décembre, 64 (id.).

COURS DES ENGRAIS AZOTÉS

	Août	Septembre	Octobre
Sulfate d'ammoniaque, 20,40 o/o azote ammoniacal.	104.50	106	106
Nitrate de chaux 13 o/o d'azote nitrique	88.50	89.50	90.50
Nitrate de chaux 15,5 o/o azote nitrique	102.50	103.50	104.50
Ammonitre 15,5 o/o d'azote 1/2 ammoniacal, 1/2 nitrique	—	—	—
Nitropotasse 16,5 azote, 1/2 ammoniacal, 1/2 nitrique, 25 o/o de potasse	—	—	—
Cianamide en grains 20 o/o azote ammoniacal	105	107	108
Cianamide en poudre huilée 18 o/o azote ammoniacal	92	94	95
Potazote 12,5 o/o azote ammoniacal, 25 o/o de potasse.	102.50	—	—

Les 100 kilogr., par wagon, 10 tonnes franco gare grands réseaux Hérault, sauf pour cianamide (départ Marignac, Haute-Garonne).

COURS DU NITRATE DE SOUDE

LIVRAISON	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	Janv.	Févr.	Mars	Avril	Mai et Juin
Nantes La Pallice Bordeaux	104,50	105,50	106,50	107,50	108,50	109,50	110,50	111 •	111,50
Port-Vendres Sète Saint-Louis-du-Rhône Marseille	105,75	106,75	107,75	108,75	109,75	110,75	111,75	112,25	112,72
Strasbourg	105,50	106,50	107,50	108,50	109,50	110,75	111,50	112 •	112,50

Ces prix s'entendent aux cents kilos brut pour net, par 10 tonnes minimum, marchandise livrée en sacs d'origine non réglés, sur wagon départ dans tous les ports français mentionnés ci-dessus, fonds à nous transmettre accompagnés des instructions d'expédition; toutes autres conditions habituelles.

DIVERS

Sète. — Produits chimiques : sulfate potasse 48/52, 119 à 125 fr.; chlorure potassium 48/52 ; 88 à 90 fr. ; sylvinite riche 20/22, 30 à 35,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 264 à 274 fr. ; sulfate cuivre neige, 269 à 279 fr. : superphosphate minéral 14, 30 à 35 fr. ; sulfate de fer, 29,00 à 35,00 logé gare de Sète.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 23 au samedi 29 Août 1931

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1931		1930		1931	1930
	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.
Angers						
Dimanche	20.3	15.0	24.1	11.0	0.9	»
Lundi	20.6	15.0	21.2	14.4	0.1	0.2
Mardi	20.2	15.9	20.5	10.5	3.4	
Mercredi	24.0	17 3	21.7	10.0	0.6	«
Jeudi	18.8	12.9	21.9	13.2	3.5	22 5
Vendredi	18 8	13.0	18.6	11.9	trac.	»
Samedi	17.5	11.2	22 8	15.0	9.5	»
Total					170.7	147.4
Angoulême						
Dimanche	22.4	14.0	26.7	9.6	4.4	«
Lundi	23.8	16.7	23 0	14.0	1.8	»
Mardi	22.5	15.0	20.5	12.2	trac.	»
Mercredi	28.4	13.5	23.7	9 0	2.3	«
Jeudi	19.1	13.4	24.7	16.9	15.8	2.6
Vendredi	20.0	13.0	21.9	11.8	3.4	»
Samedi	16.7	11.5	22.6	14.0	7.1	0.4
Total					236.8	278.2
Clermont-Ferrand						
Dimanche	23.7	10.9	26 0	5.5	»	»
Lundi	22.4	14.7	30.5	8.6	«	»
Mardi	24.3	14 2	17.4	15.4	«	2.2
Mercredi	33.1	15.0	24.6	9.9	«	»
Jeudi	21.3	13.0	23.0	16.2	3.0	1.0
Vendredi	19.9	12.3	24 0	14.1	0.5	1.3
Samedi	17.0	8.0	28.1	12.2	0.3	«
Total					165.7	189.0
Bordeaux						
Dimanche	24.0	14.0	27.6	10.8	3.0	»
Lundi	23.4	15.2	23.4	15.0	»	»
Mardi	26.8	12.2	20.9	11.8	»	trac.
Mercredi	28.5	11.0	24.7	9.4	2.4	»
Jeudi	20.0	11.2	24.5	16.4	26.6	2.4
Vendredi	21.0	12.0	22.0	12.0	3.0	«
Samedi	17.5	13.8	23.8	12.0	8.0	trac.
Total					248.4	144.1
Toulouse						
Dimanche	27.7	11.9	29.9	11.1	«	»
Lundi	26.8	11.6	23.1	14.3	»	»
Mardi	30.0	12.7	21.0	15.6	«	5.2
Mercredi	38.6	14.3	26.6	15 4	0.8	0.7
Jeudi	21.6	16.0	26.9	18.2	12 3	0.2
Vendredi	22.1	14.0	26.6	16.7	»	0.4
Samedi	20.9	11.8	29.9	15 2	4.2	»
Total					86.3	51.4
Perpignan						
Dimanche	28.8	14.6	27.5	16.3	0.8	»
Lundi	28.0	14.6	21 9	15.8	«	trac.
Mardi	29.7	16.0	25.5	18.6	«	trac.
Mercredi	29.2	16.5	25.2	18.2	«	«
Jeudi	25.6	19.3	32.3	16.9	»	»
Vendredi	26.9	16.4	33.6	19 8	»	0.4
Samedi	23.9	15 6	29.3	16.7	«	»
Total					90.2	121.9

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1931		1930		1931	1930
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Mourmelon						
Dimanche	20.4	13.0	24.0	6.6	9.8	«
Lundi	21.0	14.0	26.8	9 6	»	trac.
Mardi	21.4	14.5	21.0	14.0	7.0	1.1
Mercredi	25.2	16.8	23.3	6.8	0.6	»
Jeudi	21.0	13.0	25.0	12.4	13.2	4.1
Vendredi	16.0	11.7	22.1	11.8	10.2	«
Samedi	18.6	11.0	22.0	11.0	«	2.5
Total					224.6	191.0
Dijon						
Dimanche	24.0	11.4	24.1	8.5	0.6	»
Lundi	22.8	11.5	27.0	10.2	1.6	trac.
Mardi	20.0	13.6	20.7	15.8	3.4	1.1
Mercredi	27.7	14.4	22.6	11.9	1.2	»
Jeudi	22.3	13.4	26.0	12.0	9.1	trac.
Vendredi	18.5	12.6	22.1	12.9	0.7	0.9
Samedi	19.6	9.6	»	«	22.9	«
Total					224.5	230.5
Lyon						
Dimanche	26.2	10.1	22.5	8.1	1.0	»
Lundi	24.1	13.6	20.6	9.3	«	»
Mardi	23 1	15.0	18.5	16.6	0.2	trac.
Mercredi	29.7	15.0	22.5	11.3	«	«
Jeudi	24.3	14.4	26.4	14 7	17.4	»
Vendredi	24.1	13.4	22.7	16.8	0.1	4.4
Samedi	18.5	10.0	»	«	trac.	»
Total					232.9	259.7
Marseille						
Dimanche	28.2	13.6	28.4	10.0	»	»
Lundi	29.0	18.3	25.0	10.5	«	»
Mardi	29.2	13.5	22.4	13 3	»	»
Mercredi	30 0	15.1	26 8	14.4	»	«
Jeudi	28.0	22.0	29.6	15 6	«	»
Vendredi	25.5	17.0	26.2	15.0	»	»
Samedi	24.9	15.5	29.2	17.7	»	«
Total					34.6	38.1
Montpellier						
Dimanche	27.3	15 3	34 9	17.0	trac.	»
Lundi	23.0	16.9	34.0	18 1	6.7	«
Mardi	25.6	16.0	33.0	15.5	»	«
Mercredi	27.6	13.0	31.0	16.9	«	»
Jeudi	28.6	9.5	33.0	16.5	»	«
Vendredi	26.4	12.9	32.9	15.0	«	«
Samedi	«	14.1	34.2	17.9	»	«
Total					56.8	82.5
Alger						
Dimanche	27.6	20.2	30.4	17.2	»	»
Lundi	31.9	17.2	32.0	15.8	»	»
Mardi	34.0	17.5	33.0	14.9	»	«
Mercredi	44 0	19.0	33.0	19.4	siroc.	«
Jeudi	31.5	21.9	36.3	19.0	»	»
Vendredi	28.4	17.9	31.8	18.8	»	»
Samedi	31.0	15.5	32.7	19.6	»	«
Total					0.5	9.7

Observations. — Eté. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.